


Artikelbezeichnung	Schafs-Hofkäse Bio 1/4 Laib ca. 2 kg Laib	
Artikelnummer	10053	
EAN - Code Artikel	4250111510530	
Egalisiert	nein	
Käsegruppe	Schnittkäse	
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch	
Reifezeit	ca. 9 Monate	
Tierart	Schaf	
Lab	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	
Salzart	Steinsalz	
Rinde	Rotschmier Natur	
Rinde zum Verzehr geeignet	ja	
Zutaten	-	
Rohmilch	nein	
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen	
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell	
Salzgehalt	ca. 0,9%	
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%	
Fett absolut auf 100 g	ca. 18	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 18,62	
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker ca. 0
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1615	
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 386	
Glutenfrei	ja	
Lactosefrei	ja	
Hefefrei	ja	
Vegan	nein	
MHD - Restlaufzeit	65 Tage	
Herkunftsland	D-Bayern	
Anbauverband	Bioland	
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD	
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG	
Logistic-Daten:		
Verpackungsart	vakuumiert	
Verkaufseinheit	einzeln oder 12 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111560535	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 2000 g / ca. 25.000 g	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	600 x 390 x 220	
Stück pro Lage	4	
Lagen auf einer Palette	6	
Kartons auf einer Palette	24	
Palettenhöhe (inkl. Palette) cm	145	
Lagertemperatur	max. 8° C	
	<p>Käse-Beschreibung: Die hellbraune Rinde ist grifffest und geschlossen. Strohgelber, geschmeidiger Teig mit schnittfester Struktur. Ausgewogenes Aroma. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastruktur.</p> <p>Erhältlich als: 8 kg / 4 kg / 2 kg / 1,3 kg Laib</p>	